

Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku –
Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan bahan baku	2
9 Lampiran A <i>Score sheet</i> organoleptik ikan layur beku	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layur (*Trichiurus savala*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 November 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
8. Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RSCP 70-1981) for Frozen Fish.
9. Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.

Ikan layur (*Trichiurus savala*) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku dan mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Acuan

SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

bahan baku ikan layur beku

ikan layur (*Trichiurus savala*) segar dengan mutu yang baik sesuai dengan SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan layur (*Trichiurus savala*).

5 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan layur utuh segar dengan mutu yang baik dan belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran kimia, biologi dan fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik (*score sheet* terlampir) bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sesuai dengan SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*:

- Kenampakan : utuh, tidak cacat, mata cerah, cemerlang.
- Bau : segar.
- Tekstur : elastis, padat dan kompak.

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan layur harus secepatnya ditangani. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga seluruh permukaan tertutup es atau dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga mencapai suhu dingin maksimal 5°C, saniter dan higienis.



Lampiran A

Score sheet organoleptik ikan layur beku

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
I. Dalam keadaan beku				
1. Kenampakan				
- Utuh, rapih, jenis dan ukuran seragam.	9			
- Utuh, kurang rapih, jenis dan ukuran seragam.	7			
- Utuh, tidak rapih, jenis seragam, ukuran tidak seragam.	5			
- Kurang utuh, tidak rapih, jenis seragam, ukuran tidak seragam.	3			
- Tidak utuh, tidak rapih, jenis dan ukuran tidak seragam.	1			
2. Pengeringan (dehidrasi)				
- Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9			
- Bagian produk yang mengalami pengeringan sekitar 10% pada permukaan produk	7			
- Bagian produk yang tampak mengering sekitar 10-30%	5			
- Bagian produk yang tampak mengering sekitar 30-50%	3			
- Bagian yang tampak mengering lebih dari 50%, terjadi dehidrasi	1			
3. Diskolorasi				
- Belum mengalami diskolorasi pada permukaan produk	9			
- Bagian yang mengalami diskolorasi pada permukaan produk kurang dari 10%	7			
- Bagian yang mengalami diskolorasi pada permukaan produk sebanyak 10-30%	5			
- Bagian yang mengalami diskolorasi pada permukaan produk sekitar 30-50%	3			
- Bagian yang mengalami diskolorasi pada permukaan produk lebih dari 50%	1			
II. Dalam keadaan segar/sesudah di thawing				
1. Kenampakan				
- Utuh, warna badan perak mengkilap, kulit utuh, mata cembung bening, pupil mata hitam, insang merah cerah.	9			
- Utuh, warna badan perak mulai memudar, kulit utuh, mata cembung agak keruh, pupil mata agak keabu-abuan, insang merah.	7			
- Utuh, warna badan perak pudar/redup, kulit keriput, mata datar keruh, pupil mata datar abu-abu, insang merah pucat.	5			
- Beberapa bagian badan terkoyak, warna badan kusam, kulit terkelupas, mata datar keruh putih, pupil mata datar abu-abu pucat, insang, cokelat muda.	3			
- Badan tidak utuh, warna badan sangat kusam, kulit banyak terkelupas, mata putih cekung sekali, pupil mata datar dan putih, insang cokelat.	1			

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
2. Bau -Bau segar, spesifik jenis. -Bau segar,agak netral. -Bau netral. -Timbul bau tengik/asam. -Tengik/asam,busuk.	9 7 5 3 1			
3. Tekstur - Padat, kompak, elatis - Padat, kompak, elastis berkurang - Kurang padat, kurang kompak, tidak elastis - Lembek, tidak kompak, tidak elastis - Sangat lembek, mudah terurai	9 7 5 3 1			











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id